38e Année. — Tome LXXIV. N° 1919 Paris, 9 Avril 1931

REVUE DE VITICULTURE

IMPRESSIONS SUR LE PROJET DU BLOCAGE DE LA PRODUCTION VITICOLE

L'extension continue du vignoble en France et en Afrique du Nord, la réduction des exportations de vins de la Métropole, et la menace de crise de mévente qui pèse sur la production viticole qui est la base essentielle de la prospérité économique de l'Algérie retiennent depuis de longs mois l'attention du monde algérien.

C'est dans ces conditions que récemment encore l'*Association des Ingénieurs Agricoles d'Alger* était appelée à en librement discuter et il semble assez intéressant de dégager les idées qui ont pu se faire jour dans ce milieu de techniciens où se trouvent côte à côte producteurs, hommes de laboratoires, fonctionnaires et économistes et au milieu duquel la discussion peut ainsi se poursuivre très librement, objectivement et en toute indépendance.

A l'heure actuelle, le projet de loi Labroue constitue la base la plus précise et la plus sérieuse de la discussion. Il est basé comme on le sait sur l'idée de blocage d'une partie de la récolte, blocage complété par des mesures visant à la limitation des plantations.

M. Paulian, vice-président de l'Association des Ingénieurs Agricoles, a fait justement remarquer que pour que le blocage ait son plein effet, il est désirable qu'il porte sur la totalité de la partie excédentaire de la récolte, et que de ce fait, il vise le plus grand nombre de producteurs possible.

Par ailleurs, le stockage ne peut utilement jouer que s'il est un remède passager applicable pendant une période courte et non plusieurs années consécutives. Appliqué à une période longue, « le blocage, selon son expression pittoresque, n'emmagasine que de la baisse ».

Enfin pour le vin le stockage conduit à envisager la constitution de caves nouvelles d'édification coûteuse, et en bien des régions la conservation des vins de longues années semble difficilement réalisable.

Pour ces diverses raisons, la réduction du vignoble est désirable. Le projet de loi Labroue vise à l'empêcher de s'étendre, mais ne pourrait-on pas également chercher à en réduire l'étendue ? C'est la solution que préconise M. Pau-

lian qui voudrait voir le projet de loi complété par un amendement en ce sens et qu'il imagine assez ingénieusement.

L'arrachage est en effet une solution très discutée, celle qui léserait le plus d'intérêts particuliers, sans compter le principe de la liberté et celui de l'intangibilité du droit de propriété ; en un mot, la solution qui paraît la plus difficile à imposer par une mesure législative.

Mais si le même résultat était obtenu *volontairement*, automatiquement par une décision de chaque viticulteur prise par lui-même dans son propre intérêt, ne serait-ce pas là la solution idéale ? Cela ne semble pas possible avec le projet actuel, et il paraît qu'une modification facile à apporter et ne devant pas soulever de grosse objection pourrait au contraire le favoriser grandement.

Dans l'intérêt actuel du projet, il ne faut pas espérer voir les viticulteurs arracher d'eux-mêmes une partie de leur vignoble : ce serait pourtant l'intérêt de chacun, mais chacun attendra que le voisin commence, car il craindra d'être le seul à avoir fait un sacrifice pour la cause commune, et d'être obligé enfin l'année suivante, de stocker sur la récolte réduite la même proportion que ses voisins qui n'auront rien arraché. Il serait en effet profondément injuste que les viticulteurs ayant fait pour limiter leur production un effort radical et définitif et ayant ainsi rendu service à l'ensemble de la viticulture en débarrassant le marché, non seulement pour une année, mais pour toujours, d'une certaine proportion de leur récolte, soient soumis en cas de mévente aux mêmes mesures de limitation que les autres récoltants. Il apparaîtra à tout le monde qu'il ne faut pas espérer, dans ces conditions, la réduction volontaire du vignoble.

Mais alors ne pourrait-on pas établir entre le stockage et l'arrachage une sorte de compensation, en considérant comme quittes du blocage les viticulteurs ayant déjà réduit leur production par la diminution de leur vignoble ?

Les avantages de ce système apparaissent clairement. Favoriser l'arrachage volontaire, c'est obtenir sans mesure de contrainte le résultat que l'on s'accorde à considérer comme le plus logique et le seul définitif, et que seules les difficultés d'application avaient fait repousser.

Le *blocage* ne fait que retirer provisoirement de la circulation une certaine proportion d'une récolte, il laisse subsister le vin bloqué et ne permet la limitation de la récolte suivante que par le stockage d'une nouvelle quantité de vin. En cas de surproduction prolongée et généralisée, il amène presque forcément la perte de la récolte bloquée sans avoir évité les frais de production de cette récolte.

L'arrachage, au contraire, supprime une certaine quantité de récolte, il évite par conséquent tous les frais nécessaires pour la produire, permet d'employer la terre à d'autres usages et enfin, en diminuant l'importance de la récolte, diminue du même coup la proportion à bloquer chez les autres viticulteurs.

L'avantage qu'il y aurait à l'arrachage d'une partie du vignoble paraît donc évident. Le moyen : exempter du blocage le viticulteur ayant procédé à l'arrachage. Bien entendu, pour être juste, l'exemption du blocage devra porter sur

une proportion supérieure à la proportion de vignoble arraché : en effet, que la suppression d'une quantité des vins par l'arrachage de la vigne qui l'aurait produite est plus avantageuse que l'immobilisation de la même quantité de vins par le stockage. Comme d'autre part les proportions des vins stockés ne seront pas constantes, et qu'il faut même espérer que certaines années, non seulement l'on ne stockera pas, mais encore on libérera une certaine quantité de vin, il ressort que l'arrachage d'une certaine proportion de son vignoble par le viticulteur, correspondante à une réduction proportionnelle de sa récolte *toutes les années*, même celles où l'on ne stockera pas, devra affranchir ce viticulteur de l'obligation du blocage jusqu'à une proportion supérieure au pourcentage de son vignoble qu'il aura supprimée.

Pour fixer les idées, il me semble qu'un viticulteur devra être exempté du blocage toutes les années où le pourcentage immobilisé ne dépassera pas 20 % par exemple, lorsque la proportion de son vignoble qu'il aura arrachée sera de 5 à 10 % par exemple. Ce même viticulteur, les années où la proportion bloquée dépasserait 20 %, ne serait bloqué que pour l'excédent de cette proportion par rapport à 20 %, par exemple de 10 % en cas de stockage de 30 % de la récolte. Ces chiffres sont bien entendu à discuter, mais le principe paraît difficilement attaquable.

C'est là, on le voit, une idée nouvelle intéressante qui peut faire son chemin, mais, comme l'a souligné avec beaucoup de justesse M. Fabre, le blocage demeure l'application délicate et on ne doit pas perdre de vue la recherche de l'augmentation de la consommation. Or celle-ci ne peut être obtenue que par la production de vins de bonne qualité, objectif trop souvent oublié.

Une solution véritablement efficace de la crise vinicole devrait être recherchée surtout dans l'obligation de n'autoriser la vente *pour la consommation* que de vins de qualité irréprochable.

Il faut reconnaître que jusqu'à présent les lois françaises n'ont pas fait preuve d'une sévérité assez grande pour éliminer obligatoirement les vins de qualité médiocre.

La preuve de cette affirmation pouvant sembler excessive se trouve dans le rappel des faits suivants :

a) *La loi du 1er janvier* 1930 avait tout d'abord interdit avec raison la vente des *vins de coupage* titrant moins de 9° d'alcool avec *une somme alcool + acidité sulfurique fixe minimum* de 12,5. La loi du 19 avril 1930 (c'est-à-dire de trois mois plus tard) est venue restreindre considérablement sa portée, en abaissant le *degré alcoolique minimum à* 8°, ainsi que la *somme alcool- + acidité sulfurique fixe à* 12.

b) Les sept *décrets du* 28 *juillet* 1930 fixant pour les diverses régions de production de la Métropole et pour l'Algérie les caractères des vins dont la vente *pour la consommation* est libre, ont spécifié que dans certaines de ces régions, on peut considérer comme *vins* des produits titrant 5°5 d'alcool et possédant en même temps 6 gr. 05 d'acidité sulfurique par litre.

Ces produits sont *naturels*, mais leur constitution générale est inférieure à celle des vins que tout le monde s'accorde à trouver satisfaisante, tant au point

de vue du goût que de leur valeur nutritive et des possibilités de leur conservation : si l'on avait considéré que le *degré minimum* des vins doit être de 8° ou 8°5, le marché n'aurait pas été encombré comme il l'est actuellement par des produits défectueux nuisant à l'écoulement des vins de bonne qualité.

c) On obtiendrait par ailleurs un excellent assainissement du marché des *vins de consommation courante* en se montrant plus strict au point de vue de la limite maximum *d'acidité sulfurique volatile* et en la fixant par exemple à 1 gr. 3 *sans exceptions* au lieu d'admettre 1 gr. 5 ou 2 grammes par litre comme on le fait actuellement (bien que l'on sache que ces limites ne sont atteintes que pour des vins de goût franchement détestable).

d) Il y aurait enfin des effets excellents et immédiats à attendre de la législation sur les vins, si on abaissait à 1 gr. par litre (au lieu de 2 gr. actuellement admis) la limite de la teneur *en sulfate de potassium* et à 0 gr. 250 par exemple (au lieu de 0 gr. 495 actuellement admis) la limite de la teneur maximum en *anhydride sulfureux total*, parce qu'il est certain que la présence des doses précitées de ces composés présente des inconvénients au point de vue du *goût* et de la *digestibilité* des vins.

Bien mieux que par des mesures arbitraires injustes et d'application difficile touchant à la *libre culture de la vigne*, il semble à M. Fabre que l'on pourrait aisément désencombrer le marché des *vins de consommation courante* en en écartant de façon implacable les produits défectueux pour les raisons que nous venons d'énumérer.

Par ailleurs, comme l'a souligné M. Fabre, il convient dans les recherches de vins de qualité de ne pas éliminer par des mesures draconiennes tous les vins de plaine dont beaucoup répondent à un besoin du marché.

Le grand public croit que les vins de plaine sont forcément d'une qualité inférieure à celle des vins de coteaux.

Cette généralisation est absolument injuste, car s'il est exact que les vins de 5 à 6° *d'alcool*, pauvres en *couleur* et en *extrait*, produits par certains vignobles de plaine à très grand rendement (tels ceux des alluvions de la Camargue, du Vidourle, de l'Hérault ou de l'Aude) sont défectueux et ne peuvent être vendus aux consommateurs qu'après avoir été enrichis par des coupages, il n'est pas douteux que dans d'autres plaines à production moins intensive mais encore élevée (par exemple dans les plaines de la région de la Mitidja, des Issers ou de Bône), les vins atteignent couramment 11° à 11°5 d'alcool, tout en possédant une constitution générale impeccable.

Ces derniers vins sont souvent meilleurs que ceux provenant de beaucoup de coteaux.

Etant donné que la clientèle bourgeoise et ouvrière achète le vin *au volume* et d'après son *goût*, beaucoup plus que d'après *son degré alcoolique*, on a quelque peine à concevoir que le législateur puisse envisager de pénaliser en quelque sorte la productivité de certains vignobles si les vins qu'ils produisent présentent de réels mérites de qualité et de constitution générale.

Le projet de loi ayant été admis par la Fédération des *Associations Agricoles* voudrait traquer en quelque sorte par des mesures fiscales les vignobles

produisant plus de 50 hectolitres de vin par hectare, et plus de 300 hectolitres par exploitation. Une telle réglementation serait fort injuste, car elle léserait gravement les viticulteurs possédant des qualités professionnelles et de travail, au profit de concurrents moins avisés ou paresseux ou encore ayant commis simplement l'erreur de planter leurs vignobles dans des terres peu convenables pour cette culture.

Ces deux tendances visant à l'amendement du projet Labroue selon les indications de M. Pauliân et un assainissement du marché éliminant les mauvais vins suivant les directives de M. Fabre ont, semble-t-il, intérêt à être signalées.

P. BERTHAULT.

UN CENTRE D'ETUDES DE VARIETES D'OLIVIERS

Il n'y a pas longtemps, quelques années seulement, que des propriétaires ont songé à introduire dans leurs vergers d'autres variétés d'olive et tous, ont fixé leur choix sur celles de confiserie.

Ils ont été guidés dans cette voie par le prix de vente des olives qui est toujours plus élevé pour celles destinées à être consommées, et cette année, alors que les olives d'huilerie se vendaient 1 fr. à 1 fr. 25 le kilo, les olives de confiserie trouvaient preneurs à 2 fr. 50, 3 francs le kilo ; certains lots ont même dépassé ce dernier prix.

C'est vrai que nos olives de confiserie n'ont pas de rivales pour le goût, que leur consommation progresse et que l'on ne peut frauder des olives.

Avant toute introduction d'une variété d'olive dans un verger et lorsque celle-ci n'est pas connue dans le milieu intéressé, il faut savoir si la variété choisie pourra y prospérer. Ordinairement consulté à ce sujet, nous répondons souvent par l'affirmative.

Si le sol est sain, profond, l'olivier y viendra toujours ; il y végétera mieux que dans sa région d'origine, si le terrain y est meilleur, plus riche, mais sa floraison et sa production seront toujours influencées par les conditions climatériques.

Les variétés ayant comme origine les endroits relativement froids de la zone de l'olivier peuvent être mises partout, mais il faut éviter de multiplier dans ces mêmes endroits les variétés provenant de milieux abrités, chauds et secs.

Ainsi, la variété picholine qui est cultivée dans la vallée du Rhône où les vents froids sont fréquents, prospère partout dans la région de l'olivier et nous la conseillons souvent ; l'aglandau et le salonen, pour prendre deux variétés d'huilerie et des meilleures, qui ont à souffrir des vents du Nord, des vents humides de la mer et souvent des brouillards, donnent de bons résultats jusque sur les hauts plateaux du Var, des Basses-Alpes et du Vaucluse et nous

pourrions citer encore des variétés d'olives complètement dépaysées, provenant de l'Espagne ou de l'Afrique du Nord qui donnent toute satisfaction ; au contraire, la tanche cultivée sur les coteaux sains, abrités, chauds du Nyonsais et du Haut-Comtat, voit sa production se réduire à rien, si l'arbre n'est pas placé à l'abri des vents froids.

En favorisant la création de pépinières, ce qui a fait l'objet de notre précédent article, il devenait nécessaire d'organiser un centre d'études pour variétés, afin de pouvoir vulgariser dans l'avenir, les meilleurs types et, si nous n'avons pas encore réalisé cette amélioration, c'est qu'avant de tenter cette création, il fallait avoir une pépinière de semis et avoir établi une sélection des seules variétés d'oliviers dignes d'être multipliées ; cette création arrive à son temps et à un moment où une évolution peut se produire dans certains centres producteurs méridionaux.

Nous avons en France et dans le monde une infinité de variétés d'oliviers et, souvent, il est difficile de s'y reconnaître.

Cependant partout les caractères généraux des oliviers cultivés ou abandonnés à eux-mêmes sont les mêmes, car tous appartiennent à l'espèce « Oléa européa ». Mais des caractères spéciaux distinguent différents types de cette espèce.

Contrairement à ce que l'on croit, le milieu, l'altitude, l'état hygrométrique de l'air, les conditions de culture, n'entraînent pas de modifications sensibles sur l'ensemble des caractères généraux du type étudié et, si ces conditions arrivent à modifier l'aspect et la production des arbres, elles n'établissent pas une permanence de caractères ; ceux-ci peuvent disparaître avec les causes qui les ont provoquées.

Si l'on transporte un arbre d'une variété donnée dans un autre milieu, ce sujet arrive à se distinguer des oliviers de même nature, établis à leur lieu d'origine. Souvent sa production diminue, mais son port général, la forme de ses fruits ne varient pas trop. Cependant ces différences d'aspect ont suffi bien souvent à faire donner un nom spécial aux oliviers transportés dans un milieu autre que celui d'origine.

Mais ci cet arbre est replacé dans son milieu d'origine (sous forme de bouture, greffe, etc.), il reprend les caractères des arbres de sa variété.

Les différentes variétés d'oliviers qui existent sont nées du hasard, du semis et l'homme n'a fait que choisir dans le passé les variétés que ce hasard ou le semis pratiqué avaient fait naître ; il a fait de la sélection, mais n'a pas provoqué à notre connaissance, tout au moins en France, la création d'espèces par hybridation et semis des noyaux, des olives issues de cette hybridation.

Ce qui a fait l'erreur des multiples dénominations en ce qui concerne les variétés d'oliviers, c'est que nos ancêtres ne se sont pas inquiétés de l'origine des choses et souvent ils ont donné des noms locaux à une même variété, qui chez eux avait changé d'aspect ; ainsi pour le cayon du Var, il s'appelle selon les milieux : cayon, cayoun, plant d'Entrecasteaux, plant de Montfort, plant de Tavernes, etc.

La confusion ne s'arrête pas là et nous avons des noms identiques qui sont

donnés à des variétés nettement différentes et ceci, parce que nos ancêtres connaissant la réputation d'une variété d'olive, ont désiré l'avoir chez eux et ont donné ce nom à une variété de caractère approchant : ainsi pour la verdale, on connaît la verdale de l'Hérault, celle de l'Ardèche, celle du Vaucluse, etc., etc.

On peut juger alors combien le problème se complique, lorsque l'on désire créer un verger d'oliviers de variétés types, destiné à l'étude des espèces et à leur multiplication.

En créant ce verger, nous avons essayé de ne pas tomber dans ces erreurs, et ce n'est que lorsque nous avons été sûrs des types qu'il fallait choisir que nous avons procédé à son organisation.

Nous avons fait cette création en nous basant sur les points suivants :

1° Choix de toutes les variétés d'olives de confiserie de type sûr ;

2° Choix de 20 à 25 meilleures variétés d'huilerie ;

3° Eliminer toutes les variétés douteuses comme qualité et dénomination ;

4° Introduction en France des meilleures variétés d'oliviers étrangers.

La réalisation de ce programme n'a pas été facile et on nous l'a compliqué encore aux frontières, mais enfin nous avons réuni les 70 à 80 variétés d'oliviers que nous avions inscrites sur notre programme, et dans 2 à 3 ans, nous pourrons fournir à la propriété tous les greffons qu'elle désirera.

L'organisation du Centre de variétés d'oliviers

Celui-ci est situé au domaine de Bel-Air, Chemin de la Paillade à Montpellier, où se trouvent les bureaux, laboratoires, services d'études de la Station de physique et de climatologie, si habilement dirigés par notre distingué ami M. Chaptal.

La propriété qui a 5 hectares, est occupée, sur une surface de 3 hectares par un vignoble ; c'est au milieu de celui-ci, destiné à disparaître, que les diverses variétés d'oliviers ont été plantées ; la plantation a eu lieu de 8 m. en 8 m. en tous sens.

Comme toujours, c'est d'abord l'Office Régional Agricole du Midi qui a bien voulu nous autoriser à créer ce centre d'un genre tout nouveau et, déjà en 1929, les variétés d'oliviers d'origine italienne commencèrent à y prendre place.

Pour nous permettre de terminer cette création le plus tôt possible, l'Institut des Recherches agronomiques mit à notre disposition tous les crédits qui nous étaient nécessaires ; possédant alors tous les éléments voulus, nous avons passé à l'exécution du projet.

Ce centre contient actuellement :

20 variétés d'oliviers d'origine italienne, à raison de 4 arbres par variété, soit 80 oliviers ;

10 variétés d'oliviers d'origine espagnole et portugaise, soit 40 oliviers ;

8 variétés d'oliviers de l'Afrique du Nord, soit 32 oliviers.

Certes, il peut exister dans ces milieux quelques variétés encore intéressantes, mais c'est douteux, car les 38 variétés importées sont les seules que l'on multiplie, que nos correspondants nous ont signalées et que nous avons notées au cours de nos déplacements dans ces régions ; ce sont ces variétés qui donnent les meilleures huiles de l'Italie, de l'Espagne, du Portugal et de l'Afrique du Nord.

Il nous manque bien quelques variétés d'origine grecque et de l'Asie Mineure, mais il nous a été impossible à cause de l'absence de pépinières dans ces milieux, de la durée du voyage et surtout d'un doute, dans la valeur des variétés qui auraient pu nous être adressées, de les importer, mais nous avons mis en place 30 arbres, âgés de 5 ans, issus de semis, qui sont destinés à recevoir les greffons que nos amis et collègues de la Grèce et de l'Asie Mineure nous adresseront le printemps 1932.

Parmi les variétés françaises, nous avions le choix, un choix trop grand, oserions-nous dire et nous l'avons limité ainsi :

1° Variétés de confiserie : lucques, picholine, amellau, groussane, 2 variétés de verdale, plant de Belgentier, plant de Nyons ;

2° Variétés d'huilerie : cailletier, cayon, pardiguier, gros ribier, brun, salonen, aglandau, olivière, rouget, corniale, redonal, pigale ; 10 autres variétés seront plantées l'automne 1931.

Actuellement, 250 arbres occupant près de 2 hectares se trouvent réunis au centre de Bel-Air.

Cette création d'un verger d'études ne suffit pas ; elle sera utile, certes, pour la recherche, pour les techniciens qui dans l'avenir s'occuperont encore de l'olivier, elle le sera indirectement pour la propriété, et si nous disons indirectement c'est à cause du fait suivant : lorsqu'un propriétaire manifeste son désir de planter des oliviers, il ne nous dit jamais « je veux telle variété », mais toujours il s'informe de la variété qu'il devrait choisir ; il faut donc les guider et pour le faire sûrement, il faut avoir sous la main les éléments d'études et de comparaison.

Comme nous le disons plus haut, cette création ne suffirait pas si l'on s'en contentait et, dans un grand carré, nous avons planté en lignes distantes de 0 m. 80 et à 0 m. 30 sur les lignes : 1.000 sauvageons de 3 ans et 500 de 2 ans issus de semis et provenant de la pépinière de Clermont-l'Hérault.

Ces sujets seront greffés en 1932 et 1933 en picholine et, quelques années après, nous aurons 1.500 arbres à mettre à la disposition de la propriété. Il suffira donc dans la suite de produire des sauvageons par semis, de les repiquer au centre de Montpellier, de les greffer, afin d'avoir toujours en disponibilité quelques centaines d'oliviers de toute première valeur.

Nous choisissons pour le premier greffage la variété picholine, car cette variété est rustique, vient et prospère partout et que c'est l'olivier qui convient bien à la création de petites plantations, car tous les intéressés désireront y obtenir des olives pour la conservation en vert et pour l'huilerie.

Depuis quelques années, de nombreux propriétaires de vignes en coteaux secs, peu productifs, dont la durée est limitée et qui, vu l'extension du vigno-

ble dans le monde ne seront probablement plus reconstitués, nous demandent des plants d'oliviers ; lesquels choisir ?

Mettre dans ces sols secs des oliviers issus de boutures ou de « souquets » est une erreur ; ici il faut des plants à racines pivotantes qui puissent s'enfoncer dans le sous-sol, y prendre l'humidité nécessaire à leur végétation.

Seul le sujet issu de semis doit être employé et, si les propriétaires voyaient ceux issus de la pépinière de Clermont-l'Hérault, ils apprécieraient de suite leur supériorité ; des racines pivotantes de 0 m. 25 ne sont pas rares sur des sujets dont la tige atteint à peine 0 m. 80 de longueur.

Les arbres issus de souquets ne donnent pas de fruits avant 12 à 15 ans, alors que ceux greffés sur des sauvageons provenant de semis peuvent en donner 6 à 7 ans après la plantation ; il est utile d'ajouter que ces derniers oliviers auront déjà 3 ans comme sauvageons et 3 à 4 ans de greffage, lors de leur plantation.

Nous ne conseillerons jamais aussi la création d'importantes oliveraies, car cette culture doit être familiale et ne pas devenir une gêne dans l'exploitation ; les plantations devront être seulement suffisantes pour fournir aux intéressés les olives et l'huile qui leur sont nécessaires ; 40 à 60 pieds dans la plupart des cas.

Après 7 à 8 ans de plantation, ces oliviers bien soignés, bien fumés, chose facile et possible, si l'on ne possède qu'un nombre restreint d'arbres, pourraient donner 7 à 8 k. d'olives, 400 k. environ si l'on possède la quantité d'arbres indiquée.

En supposant que 20 à 30 k. soient mis en conserve, le reste pourrait être dirigé vers une huilerie et donner 50 k. d'huile.

Cette production devient alors intéressante à plusieurs points de vue :

1° Elle ferait rendre à un terrain une production intéressante ;

2° Elle ferait éviter aux intéressés l'achat d'olives et surtout d'huile, ordinairement de qualité inférieure à celles qu'ils peuvent produire ;

3° Elle leur permettrait de récolter un produit qui au point de vue alimentaire et médicinal est sans rival, dont trop de gens ignorent les vertus, qui contient des vitamines, indispensables à la santé, alors que certaines pratiques les font disparaître dans beaucoup de produits appelés « huile d'olive » que l'on doit acheter ; les très intéressantes expériences du Laboratoire national des Matières grasses à Marseille sont convaincantes à ce sujet ;

4° Elle permettrait de diminuer sans perte pour la production un peu la surface des vignobles, car cette pratique répétée de nombreuses fois pourrait intéresser des milliers d'hectares ;

5° Elle maintiendrait la terre sur des coteaux qui risquent fort d'être en partie abandonnés dans l'avenir.

J. Bonnet,

Service régional de l'Oléiculture.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation viticole du Roussillon (G. G.). — Situation des cultures en Algérie (F. S.) — Les appellations d'origine — Renseignements statistiques concernant la production des mistelles et des vins doux naturels et le sucrage des vendanges en 1930 — Congrès d'agronomie de Tunis. — VIIe Foire-Exposition industrielle, agricole et commerciale nationale et internationale de Charleville. — Association de l'Institut national agronomique — Semence de pommes de terre.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Après un hiver long à température rigoureuse, le printemps nous avait amené le beau temps, mais la pluie a repris le 2 avril. Les dernières pluies avaient été assez abondantes pour alimenter le sous-sol et faire venir les sources qui n'avaient pas coulé de tout l'hiver. Les puits qui menaçaient de tarir il y a un mois, sont maintenant pleins d'eau.

Les champs ensemencés cet hiver de céréales ou de graines fourragères, ainsi que les plantations, se sont trouvés fort bien des dernières pluies.

Aussi avec le soleil brillant et la haute température que nous avons eue pendant quelques jours, la nature qui semblait endormie s'est rapidement réveillée et les bourgeons se sont développés à vue d'œil. Les muscats, les aramons ont déjà des feuilles. Il faudra bientôt songer à appliquer un premier soufrage, lorsque les matinées calmes le permettront.

Si les nuits étaient humides et dans les territoires où les escargots menaceraient de détruire pas mal de bourgeons, on ferait bien de mélanger à ce premier et hâtif soufrage, de la chaux en poudre. Il faudrait répandre ce mélange assez abondamment. Les autres parasites de la vigne seraient incommodés et fuiraient les vignobles traités.

Entre ce premier soufrage et le second qui se fera au moment de la floraison, il sera bon d'incorporer dans un des sulfatages, un litre de soufre colloïdal dans 100 litres de produit cuprique.

Nous avons signalé dans notre dernière chronique, une invasion dans certaines localités, de chenilles bourrues, appelées vulgairement dans notre région « taures ». Elle s'est fortement aggravée dans certains tènements.

Nous nous sommes rendus compte par nous-mêmes, des dégâts causés par ces insectes voraces.

Dans une même localité, tous les tènements ne sont pas envahis heureusement.

Les viticulteurs qui constatent la présence de nombreuses chenilles, cessent les travaux et mobilisent leur personnel à ramasser, lorsqu'ils ne trouvent pas les femmes en nombre, pour effectuer ce travail. Les chenilles bourrues se nourrissent pendant le jour. Il est donc facile de les découvrir. Une seule chenille sur un cep détruit tous les jeunes bourgeons. Nous en avons vu la semaine dernière, qui étaient de petite dimension, parce que jeunes. Il n'était pas facile de les distinguer, sur les pieds de vignes vieilles de couleur foncée. Aussi pour agir plus rapidement, les ramasseuses munies de bâtons, frappaient les ceps pour faire tomber les chenilles sur le sol. On les distinguait bien surtout sur les terres blanches.

Les vers gris, qui sont beaucoup plus redoutables que les « taures », parce qu'ils ne se nourrissent que la nuit, ne sont pas encore signalés cette année.

En cette dernière semaine, tous les greffeurs étaient occupés pour effectuer les greffages en place. Le temps était beau pour cela ; les dernières pluies du 2 avril les avaient arrêtés.

Il faudra bientôt vérifier les greffes mayorquines du mois d'août dernier, pour décapiter le porte-greffe de celles qui ont réussi, et greffer en fente celles dont le greffon est desséché. Mais ce mode de greffage, qui certainement se généralisera, est encore trop peu pratiqué dans notre région.

Il faut un appareil, et les ouvriers greffeurs qui ont l'habitude de la greffe en fente ne se soucient pas d'essayer un nouveau mode de greffage. La routine joue toujours, en agriculture, un trop grand rôle.

La période des gelées blanches est arrivée. Il faudra remuer les terres le moins possible.

On fera bien de suspendre l'emploi des engrais, qui d'ailleurs devraient déjà être dans le sol. Dans les terres humides, on devrait sulfater légèrement, pour prévenir l'invasion du mildiou, si la température est élevée. Le sulfatage est surtout un remède préventif, ne l'oublions pas.

Se hâter de tailler les oliviers. Il est un peu tard pour mettre les tuteurs qui doivent soutenir les ceps pour que le vent ne les couche pas. Cette opération doit se faire avant le débourrement. En ce moment, on risque de faire tomber pas mal de bourgeons.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés ont été bien moins fréquentés que ceux du mois de mars.

Il est vrai que les pluies empêchaient les travaux. Aussi, les viticulteurs se rendaient aux marchés, pour « prendre le vent » et surtout pour discuter bruyamment sur les projets de lois, les accords avec les pays étrangers, le statut de la viticulture.

Le calme dans les transactions persiste, et les fêtes de Pâques ont arrêté presque tous les achats. Les cours traînent et se relèveront probablement lorsque les droits de douane à 84 francs seront appliqués après le décret décisif attendu à ce jour (2 avril). Pendant cet intervalle de temps, les vins étrangers continuent à encombrer nos quais. Les pourparlers avec l'Espagne ont été cependant rompus ; ceux avec la Grèce n'avancent pas.

Pendant ce temps, la C. G. V. s'agite fort et multiplie les réunions de son bureau. Il était temps qu'elle s'affranchisse de certain parlementaire trop bluffeur. Le Groupe de Défense Viticole, qui a son siège à Nîmes, fait des réunions et adopte des ordres du jour énergiques. Malheureusement, l'accord n'est pas parfait sur les divers moyens à employer pour éviter la crise viticole et vinicole qui nous menace. On n'a pas voulu, comme nous l'avons préconisé plusieurs fois, se mettre d'accord sur quelques points que nous avions indiqués pour faire front unique. On embrasse trop de choses.

Les producteurs de vins blancs, qui sont encore les plus lésés, semblent vouloir s'agiter, sur l'initiative de quelques propriétaires de régions renommées pour la production d'excellentes vins de cépages blancs ; mais nous les trouvons bien timides encore. Les crus renommés qui produisent les vins de liqueur, tels que les Frontignan et les Banyuls, devraient, en France, détrôner les vins de Porto ou de Grèce, qui leur sont inférieurs. Pourquoi ne fait-on pas une campagne dans ce sens ? — E. F.

Situation viticole du Roussillon (29 mars). — Après la température extrêmement variable de janvier et de février, ainsi que du début de mars, après quelques ondées et giboulées, des chutes de neige sur les montagnes et le violent orage qui a précédé la forte tramontane des derniers jours, une pluie fine est tombée, d'autant plus bienfaisante qu'elle s'est continuée sans interruption pendant plus d'une semaine.

Cette pluie a pénétré partout profondément, et dans toutes les rivières coule encore aujourd'hui beaucoup d'eau. Le spectre de la sécheresse n'est donc plus qu'un lointain cauchemar.

Si l'on appréhendait, en certains endroits, la pénurie d'eau, dont on était en effet menacé, la prolongation de la période sèche, après l'invasion de mildiou, n'a pas été cependant nuisible au vignoble, puisqu'elle a empêché le développement des spores sur les feuilles et les sarments.

Depuis, et aussitôt après la pluie, sont arrivés les beaux jours : un gai soleil de printemps prodigue en ce moment ses chauds rayons ; la sève monte vite et partout sont déjà commencés les nouveaux labours pour recouvrir les pieds de vignes avant le départ de la végétation.

On se prépare en même temps pour les prochains greffages, là où a été attendue l'époque actuelle pour y procéder.

La physionomie de notre marché vinicole reste inchangée ; les transactions

manquent d'activité, et il semble bien que la principale cause de ce marasme doive être attribuée à l'accroissement subit des importations de vins exotiques.

Dans tous les cas, ces entrées massives, surtout provoquées par l'annonce d'une élévation imminente des droits jusqu'ici acquittés, ont annihilé par avance toute heureuse répercussion, sur le marché intérieur, de la surtaxe douanière projetée, car, en ce qui concerne plus spécialement l'Espagne, les importantes quantités dont se sont hâtés de s'approvisionner les gros acheteurs de vins de ce pays se trouvent, à l'heure qu'il est, déjà emmagasinées en totalité, ou peu s'en faut, dans leurs chais en France.

Pour nos vins, les cotations actuelles ne dépassent pas les taux précédents ; elle s'échelonnent sur trois catégories et varient, suivant qualité, de 15 francs à 18 fr. 50 le degré.

(1er avril). — A l'occasion du récent accord intervenu avec l'Italie, touchant la *déconsolidation* des droits de douane sur les vins, le Syndicat des Vignerons des Pyrénées-Orientales est également intervenu en faveur des vins de liqueur, cette question étant capitale pour les crus des Pyrénées-Orientales.

Voici le texte du télégramme par lui adressé au ministre du Commerce et au ministre de l'Agriculture :

« Carcassonne. Syndicat Vignerons Pyrénées-Orientales insiste sur néces-
« sité absolue relever immédiatement droits de douane sur vins étrangers à
« 84 francs, et réclame en même temps relèvement droits sur vins de liqueur
« à 15 francs le degré. » — C. G.

Situation des cultures en Algérie (26 mars). — Du point de vue météorologique, la campagne en cours s'annonce comme anormale en Algérie, surtout dans les départements d'Alger et d'Oran.

A part une pluie orageuse abondante dans la troisième semaine de septembre, qui a été sans effet utile pour la culture, parce que non suivie d'autres, le temps est resté sec jusqu'à la deuxième quinzaine de décembre.

Dans les « terres préparées » des plaines et sur les hauts plateaux, on a fait des semailles de céréales en terre sèche. Aux premières pluies, les grains ont germé, quelque peu clairsemés par suite des prélèvements effectués par les fourmis, les moineaux, les congas, etc. De décembre à la mi-mars, bien habiles ont été ceux qui ont pu emblaver de grandes surfaces. Il est en effet tombé pendant trois mois de telles quantités de pluies, que les cours d'eau ont débordé deux fois, submergé de très importantes surfaces dans les plaines, raviné les coteaux, amenant de ceux-ci des nappes alluviales dont l'épaisseur est parfois telle que les arbres, dans les thalwegs, sont enterrés au point qu'ils risquent d'être asphyxiés, s'ils ne sont pas bientôt dégagés.

Pour donner une idée de l'importance de la crue des rivières, il convient de citer le cas de Maison-Carrée, aux confins d'Alger, dont les eaux de l'Harrach, qui traverse cette ville, ont envahi les bas quartiers sur une hauteur moyenne de 1 m. 50 environ.

Dans les vignobles des plaines, on a pu à grand'peine pratiquer la taille. Les façons culturales s'exécutent en ce moment, non sans de grosses difficultés, dans les terres argileuses battues et durcies par les pluies. Les apports limoneux et une végétation spontanée formée surtout de Composées et d'importantes touffes de Ravenelles. A remarquer la carence presque totale des Graminées et Légumineuses qui, d'habitude, sont abondantes.

Le débourrement a été heureusement retardé d'une quinzaine de jours, ce qui laisse un peu de latitude pour déchausser les vignes.

Il a été impossible d'appliquer les traitements d'hiver contre les Cochenilles blanche et rouge, dont l'aire d'extension s'accroît d'année en année en Algérie, et qui, on le sait, exsudent une matière sucrée permettant le développement de la fumagine.

Quant aux engrais, on n'a pu que tardivement les répandre. Ceux qui sont peu solubles risquent fort de ne pas se montrer efficaces. Les nitrates du sol ont été dissous et entraînés par les pluies ; il se pourrait bien qu'au printemps, dans les terres ainsi délavées, il se produise « une faim d'azote ».

Les mannes que l'on peut apercevoir dans les Aramons et les Grenaches sont assez abondantes. Quant aux Carignans et aux Cinsants, qui occupent les surfaces les plus considérables de notre vignoble, ils ne sont pas encore suffisamment développés pour qu'on puisse apprécier l'importance de la récolte en puissance.

Les prix des vins ont fléchi de 3 francs à 3 fr. 50 par degré sur ceux offerts en septembre. Le commerce est réservé et n'achète qu'au fur et à mesure de ses besoins immédiats. — F. S.

Les appellations d'origine. — La première chambre du tribunal civil de Dijon vient de rendre un jugement duquel il ressort :

1° Que seuls ont droit à l'appellation « chambertin » tout court les climats cadastrés Chambertin et Clos de Bèze, à la condition que le vin récolté provienne de pinots bourguignons dits « noiriens » ;

2° Que les vins du Clos de Bèze pourront être désignés indifféremment sous le nom de « Clos de Bèze » ou « chambertin », ou bien « Clos de Bèze Chambertin », mais non « Chambertin Clos de Bèze » ;

3° Que les vins des climats limitrophes de l'aire de production du chambertin (Latricières, Mazoyères, Charmes, Ruchottes, la Chapelle, Griottes) pour lesquels le syndicat de défense de l'appellation chambertin s'en rapportait à la justice, pourront être désignés sous le nom du climat suivi — et non précédé — du nom de « chambertin » ;

4° Qu'aucun qualificatif : supérieur, grand, monopole, royal, etc., ne devra être ajouté au mot « chambertin » ;

5° Que les vins récoltés au clos Saint-Jacques, relativement éloigné de l'aire de production du chambertin, et séparé de lui par la combe Layaux, n'ont pas acquis, par les usages locaux, loyaux et constants, le droit de joindre au nom de leur climat l'appellation « chambertin » ;

6° Que l'appellation « Côte-Saint-Jacques chambertin », de création récente, ne peut être considérée comme ayant été consacrée par ces mêmes usages locaux, loyaux et constants, au profit des climats voisins du clos Saint-Jacques, mais que les Lavaux et les Etournelles ont acquis le droit aux noms « Etournelles Saint-Jacques » et « Lavaux Saint-Jacques ».

Renseignements statistiques concernant la production des mistelles et des vins doux naturels et le sucrage des vendanges en 1930. — Quantités de mistelles produites :

En France, 444.106 hectolitres.
En Algérie, 155.871 hectolitres.
Quantités de vins doux naturels préparées en France, 78.577 hectolitres.
Quantités de sucres ajoutées aux vendanges :
En première cuvée, 1.853.777 kilogrammes.
En deuxième cuvée, 428.206 kilogrammes.

Congrès d'Agronomie de Tunis. — Nous apprenons qu'un Congrès d'Agronomie s'ouvrira à Tunis le 27 avril 1931.

Nous donnerons prochainement des précisions sur le programme de cette manifestation, mais, dès à présent, nous pouvons dire qu'il comprendra :

Du 27 au 30 avril :

Des séances d'étude et des visites aux Stations et Etablissements de recherches des environs de Tunis.

Du 1er au 3 mai :

Une excursion dans les plaines à céréales du Nord de la Régence.

Du 4 au 8 mai :

Une excursion dans les olivettes du Sahel et les palmeraies du Djerid.

Ce Congrès sera essentiellement technique. On y traitera de la culture des céréales, du travail du sol et de la motoculture des cultures arbustives et légumières, de l'utilisation agricole des eaux, de l'élevage, de la mutualité.

Le commissariat général du Congrès est établi à Tunis, 9, rue de Grèce, on peut s'y adresser d'ores et déjà pour tous renseignements complémentaires.

Cette importante manifestation est placée sous le haut patronage de Son Altesse le Bey et de M. le ministre résident général de France en Tunisie.

Elle est organisée avec le concours de la Direction de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation, des Chambres d'agriculture et des divers groupements agricoles de la Régence.

On peut se faire inscrire au Congrès en qualité de membre effectif (cotisation 25 fr.). Les membres effectifs peuvent faire adhérer les personnes de leur famille à titre de membres associés (cotisation 15 fr.). Seuls les membres effectifs recevront gratuitement un exemplaire du compte rendu officiel.

Les groupements agricoles ou économiques peuvent se faire inscrire en qualité de membre effectif (cotisation 60 fr.). Ils auront ainsi le droit d'envoyer trois délégués qui recevront chacun, gratuitement, un exemplaire du compte rendu officiel.

Les membres effectifs pourront seuls présenter des communications.

Les membres inscrits au Congrès, à titre quelconque, recevront une carte personnelle qui leur permettra de bénéficier de larges facilités de transport, tant pour se rendre à Tunis que pour suivre les deux grandes excursions qui auront lieu dans les plaines à céréales de la vallée de la Medjerdah, dans les olivettes sfaxiennes et les palmeraies du Djerid.

VIIe Foire-Exposition industrielle, agricole et commerciale nationale et internationale de Charleville. — La 7e Grande Foire-Exposition industrielle, agricole et commerciale, dont la section agricole prend d'année en année plus de développement, s'ouvrira le 6 juin pour se fermer le 10 juin.

Elle aura donc une durée de 5 jours pendant lesquels des milliers de personnes intéressées visiteront les stands de plus de 1.000 exposants.

Les fabricants de machines agricoles qui voudront prendre part à cette Exposition doivent s'adresser à la mairie de Charleville qui leur donnera tous les renseignements.

Association de l'Institut national agronomique. — L'Association Amicale des Anciens Elèves de l'Institut National Agronomique a tenu son assemblée générale annuelle le 22 mars 1931, au siège social de l'Association, 6, quai Voltaire, et a réélu son Bureau, dont M. Alquier, Directeur de la Société d'Hygiène Alimentaire, en qualité de Président, et MM. Angrand, Président de la Société d'Agriculture de Melun, et Guinier, Directeur de l'Ecole Nationale des Eaux et Forêts, à Nancy, en qualité de vice-présidents.

Le soir a eu lieu un banquet au cours duquel les Ingénieurs Agronomes ont fêté leurs camarades Lesage, Directeur de l'Agriculture au ministère, nommé Grand Officier de la Légion d'Honneur, et Lagatu, élu membre correspondant de l'Académie des Sciences.

Semence de pommes de terre. — La Société Centrale d'Agriculture de l'Aveyron procure des pommes de terre Institut de Beauvais, provenant de cultures indemnes de doryphore et de maladies de dégénérescence, dont le contrôle sur pied a été fait.

Un certificat d'origine et de contrôle, attestant la bonne qualité des semences, est joint à chaque livraison.

Les prix varient selon la note attribuée à chaque culture, et selon l'importance des commandes.

Pour tous renseignements, s'adresser au Service de Contrôle de la Société Centrale d'Agriculture, 23, rue Béteille, à Rodez (Aveyron).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 190 à 200 francs ; 9°, 210 à 220 fr. ; 10°, 230 à 240 fr. ; Corbières 11°, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 245 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 255 fr. et au-dessus.

Ces prix s'entendent à l'hecto nu, pour marchandises prises en Entrepôt-Paris, ivrées dans les fûts du vendeur prêtés pour 15 jours.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, de 245 fr. et au-dessus ; Vin rouge ordinaire de 9° 260 fr. et au-dessus ; Vin rouge 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 285 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 305 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 690 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus. Ces prix s'entendent à la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500. Graves 1ers crus, de 4.500 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.500 fr. le tonneau de 900 litres. Vins blancs 1929, 1re Graves supérieurs, 4.200 à 4.800 fr. Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 600 à 675 fr. Mâconnais, 500 à 550 fr. ; blancs, 900 à 1.100 fr. Mâcon, 1res côtes, 800 à 900 fr. Beaujolais, de 750 à 850 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, » fr. à » fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, de 330 à 475 francs. Vins blancs de Blois, 320 à 450 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 700 à 800 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 23 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 23 à 25 fr. le degré Rouges 1930, 23 fr. le degré. Noahs, 270 à 400 fr. les 225 litres, suivant degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 800 à 900 fr. ; Gros plants, de 400 fr. à 500 fr. Noah, de 250 à 300 fr. la barrique nue prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1929 : Rouge, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 13 fr. » à 14 fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins pour la distillerie, 10 francs. Trois-six de marc v., de 950 à » fr. les 100°. Rectifié extra neutre, de 1.075 à 1.100 fr.

Midi. — *Nîmes (30 mars 1931).* — *Cote officielle :* Vins rouges, de 14 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré. Costières, de 18 fr. » à 19 fr. » le degré logé. Vins blancs, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Clairettes, de » à » fr. le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six de vin 86°, de » à » fr. ; trois-six de marc 86°, de » à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à » fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (1er avril). — Vins rouges, enlèvement immédiat, de 14 fr. » à 18 fr. 50 le degré. Vins logés vieux et nouveaux, de » fr. » à » fr. » le degré. Rosé, de » à » fr. Blanc de Blanc, de » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. les 100°. Marc 52°, de » fr. à » fr. Esprit de marc à 86°, de » à » fr.

Béziers (4 avril). — Vins rouges 1930, de 17 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré, enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de » fr. » à » fr. le degré. Blanc, » fr. » à » fr. » le degré.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 5 avril 1931, 17 fr. » à 18 fr. » le degré avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (4 avril 1931). — 16 fr. » à 17 fr. le degré, selon degré et délai de retiraison.

Carcassonne (4 avril). — Récolte 1930, de 15 fr. 50 à 18 fr. » le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, nouveaux : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. ; 1929, H.-Rhin, de 280 à 340 fr. ; B.-Rhin, de 260 à 320 fr. — Vins blancs, supérieurs 1929 : H.-Rhin, de 350 à 450 fr. ; B.-Rhin, 320 à 420 fr. Vieux 1928 : » à », B.-Rhin » à ». Vins blancs fins 1929, » à » ; B.-Rhin » à » ; vieux H.-Rhin » à » ; B.-Rhin » à ». Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.450 fr. ; Kirsch, 2.000 fr. ; Mirabelle, 1.900 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 178 fr. » à 180 fr. »; orges, 75 fr » à 85 fr.; escourgeons, 70 fr. à 71 fr.; maïs, 82 fr. » à 84 fr.; riz, 165 fr.; seigle, 72 fr. à 78 fr.; sarrasin, 97 fr. » à 99 fr.; avoines, 80 fr. » à 92 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 86 fr. 28 à » fr. ». Buenos-Ayres, 38 fr. 75 à » ». Chicago, 77 fr. 02. — Sons, 56 fr. à 60 fr. — Recoupettes, de 38 à 50 fr.; remoulages, de 55 à 85 fr. — **Semences** : Blés, » à » fr. »; avoines, » à » fr.; » à » ; seigles, » . fr.

Pommes de terre. — Nouvelles d'Algérie, 230 à 340 fr. — Hollande commune, de 120 à 150 fr.; jaune ronde, de 85 fr. à 95 fr.; Saucisse rouge de Bretagne, de 120 fr. à 150 fr.; Saint-Malo, 90 fr. à 100 fr.; Rosa, 150 fr. à 160 fr. Sterling, de 120 à 140 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 120 fr. à 155 fr.; paille d'avoine, de 125 fr. à 160 fr.; paille de seigle, 125 fr. à 160 fr.; luzerne, 270 fr. à 300 fr.; foin, 255 fr. à 295 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet du Nord, de 450 à 500 fr.; trèfles violet du Midi, de 465 à 500 fr.; Féveroles, de 105 à 110 fr.; luzerne, de 600 à 850 fr.; sainfoin, 210 à 220 fr.; vesces, » fr. à » fr.; vescillons, » à » fr.; millet blanc de Vendée et du Midi, » à » fr.; roux, » à » fr., jaune, » à » fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 100 fr. »; d'arachide blanc extra, 88 fr. à fr.; Coprah, 67 fr.; Arachides courant, 71 fr. »

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de » fr. à » fr. les 100°. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 197 fr. 50 à 198 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. 50 à 20 fr. 50. — Veaux, 7 fr. 50 à 19 fr. 50. — Moutons, 6 fr. » à 36 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 10 fr. 30. — Longe, de 10 fr. » à 16 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 17 fr. »; sulfate de potasse (1) 46 %, 95 fr. 30; chlorure de potassium, 49 %, 69 fr. 60; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 111 fr. » à 117 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 95 fr. 50 à 103 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 113 fr. » à 118 fr. »; *Engrais phosphatés* : Basiphosphate (22 % acide phosphorique soluble) citrate, ». — Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 28 fr. 50 à 33 fr. 75 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. – **Phosphates Pilon**, 2 d'azote 10, 46 fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 115 à 118 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 14 fr. 50; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 14 fr. 25 l'unité.

Sulfate de cuivre, cristaux en gros cristaux, 260 fr. 100 kgs; neige, 267 f. 50 **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. à ». – **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte). En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : — Châtaignes, de » fr. à » fr. — Noix, de 350 fr. » à 750 fr. ». — Poires de choix, de 800 à 1.400 fr. – Poires communes, de 250 à 450 fr. — Pommes de choix, de 600 fr. à 1.200 fr.; communes, de 200 à 400 fr. — Citrons, de 200 fr. à 320 fr. — Bananes, de 425 fr. à 525 fr. les 100 kilos. — Figues sèches d'Algérie, de 250 fr. à 320 fr. — Choux verts, 30 à 150 fr. le 100. — Choux-fleurs, 100 à 500 fr. le cent. — Tomates d'Algérie, de » à » fr. — Laitues du Midi, de 70 à 150 fr. le cent. – Haricots verts, de 700 à 2.100 fr. — Artichauts d'Espagne, de 55 à 60 fr. — Endives françaises, de 250 à 450 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.